

---

# Pulpeciki włoskie

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3134 razy.

1/2 kg mięsa mielonego woł./wp.

pęczek zielonej pietruszki

2 suche bułki kajzerki

1/2 l mleka

2 jajka

parmezan lub inny żółty ser

przecier pomidorowy

czosnek,

oregano,

sól

Mieszamy z mięsem namoczone w mleku bułki, dodajemy pęczek posiekanej pietruszki, 2 jajka, dosypujemy parmezan.

Pulpety smażymy na gorącym, głębokim tłuszczu 2-3 min.

Podawać z ziemniakami udużonymi w przecierze pomidorowym (ok. 30 min.).

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>